रजिस्ट्री सं० डी-(डी)-72

REGISTERED No. D-(D)-72

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उपखण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 148] नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अप्रैल 22, 1976/वैशाख 2, 1898

No. 148] NEW DELHI, THURSDAY, APRIL 22, 1976 VAISAKHA 2, 1898

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY PLANNING

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd April 1976

G.S.R. 299(E).—The following draft of rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), and after consultation with the Central Committee for Food standards, is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of forty five days from the date on which the copies of Official Gazette containing this notification are made available to the public.

Any objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, shall be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. The rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Amendment) Rules, 1976.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in rule 6,

(a) Clause (i) shall be omitted;

(b) in clauses (ii) and (iii), for the words brackets and figure "in the analysis of food in any of the laboratories referred to in clause (i)", the words "in the analysis of food in a laboratory recognised by the Central Government for the purpose" shall be substituted.

3. In rule 12A of the said rules, the following words shall be inserted at the end, namely:—

"The cash memo./warranty shall give the batch No. or code No. of the article of food sold".

4. In rule 22 of the said rules, against item 1, in the second column, for the figures "220", the figures "200" shall be substituted.

5. To rule 27 of the said rules, the following proviso shall be added, namely:—

"provided that Chewing gum may contain Titanium dioxide (Food grade) upto a maximum limit of 1 per cent".

6. In rule 29 of the said rules; clause (gg) shall be omitted.

7. In rule 32 of the said rules, in clause (c),

(i) after the words "and/or vitamin", the words "anticaking agent and/or stablising agent and/or emulsifying agent" shall be inserted;

(ii) after the words "and/or vitamins", the words "anticaking agents and/or stablising agents and/or emulsifying agents" shall be inserted.

8. In rule 40 of the said rules, in clause (2),

(i) for the words 'Every synthetic product shall be clearly and conspicuously marked on the label as "SYNTHETIC" ', the following words shall be substituted, namely:—

'Every Synthetic product containing no fruit juice shall be clearly and conspicuously marked on the label as "CONTAINS NO FRUIT JUICE" ';

(ii) at the end of first paragraph, the following words shall be inserted, namely:—

'The product containing artificial flavour shall be labelled as "ARTIFICIALLY FLAVOURED" ',

9. In rule 42 of the said rules,

(a) in sub-rule (B), in clause (i),

after sub-clause (d), the following sub-clause shall be inserted, namely:—

"(dd) in the case of condensed milk (Sweetened and Flavoured):

This has been flavoured with..... NOT TO BE USED FOR INFANT FOOD

(ii) after sub-clause (e), the following sub-clause shall be inserted, namely:—

"(ee) in the case of milk powder which contains lecithin:

MILK POWDER IN THIS PACKAGE CONTAINS LECHIN

(b) for sub-rule (G), the following sub-rules shall be substituted, namely:—

"(G) Every package containing cassia shall bear the following label:—

(TAJ, TEJPAL, CHINICASSIA DALCHINI)

(GG) Every package containing cinnamon shall bear the following label:—

CINNAMON (DALCHINI)

(c) after sub-rule (K), the following sub-rules shall be inserted, namely:—

"(L) Every package of malted milk food which contains added natural colouring matter shall bear the following label:

MALTED MILK FOOD IN THIS PACKAGE CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOURING MATTER

(M) Every package of meat products which contains Monosodium glutamate, shall bear the following label:—

THIS PACKAGE OF.....CONTAINS MONOSODIUM GLUTAMATE UNFIT FOR INFANTS

9. (a) To rule 44 of the said rules, after the provisos, the following further proviso shall be added namely:—

"Provided also that in respect of clause (e) maximum tolerance of 3.0 red unit in 1 cm. cell on Lovibond scale is permitted when the oil is tested for Halphen's test without dilution, that is to say by shaking 5 ml. of the sample with 5 ml. of sulphur in carbon-di-sulphide mixed with equal volume of amyl alcohol, in a closed system test-tube (250 x 250 cm.) heating in hot water (70-80°C) for a few minutes with occasional shaking until carbon-di-sulphide is boiled off and the sample steps foaming and then placing the tube on saturated brine bath, capable of being regulated at 110—115°C for 2.5 hours.".

10. In rule 44-A of the said rules, for the explanation the following explanation shall be substituted, namely:—

"Explanation.—The equivalent of kesari gram in some of Indian languages are as follows, namely:—

1.	Assamese	Khesari, Teora
2.	Bengali	Khesari, Teora, Kassur.
3.	Bihari	Khesari, Teora, Kansari, Batura.
4.	English	Chikling vetch.
5.	Gujarati	Lang.
6.	Hindi	Khesari, Kassur, Kasari, Kassartiuri, Batura, Chapri, Dubia, Kansari, Kesori Latri, Tinra, Tiuri, Kassor.
7.	Kerala	Kesari, Parippu, Lanki, Parippu, Vattu-Parippu, Muku-Parippu.
8.	Maharashtra	Lakheri, Batri, Lakhi, Lang, Mutre, Teora, Batroli-ki-dal, Jakh.
9.	Madhya Pradesh	Teora, Triputi, Lamka.
10.	Oriya	Khesra, Khesari, Khesari dali.
11.	Persian	Masang.
12.	Punjabi	Kisari, Chural, Karas, Karil, Kasa, Kesari, Chapa.
13.	Sanskrit	Sandika, Triputi
14.	Sindhi	Mattar
15.	Tamil	Vattu-Paruppu
16.	Telegu	Lamka." Paruppu.

11. After rule 44-A of the said rules, the following rule shall be inserted, namely:—

"44AA. *Prohibition of use carbide gas in ripening of fruits.*—No person shall sell or offer or expose for sale or have in his possession for the purpose of sale under any description or for use as an ingredient in the preparation of any article of food intended for sale, fruits which have been artificially ripened by the use of acetylene gas commonly known as carbide gas.".

12. In rule 53 of the said rules, to clause (i), the following proviso shall be added, namely:—

"Privided that the articles of food to which a class I preservative has been added conform to the specifications laid down in Appendix B.".

13. In the heading of Part XII of the said rules, for the words "*Antioxidants and emulsifying and stabilising agents*", the words "*Antioxidants, emulsifying, stabilising and anticaking agents*" shall be substituted.

14. In rule 60 of the said rule,

(a) after the words "edible gums", the words "such as guar, karaya, arabic, carobean, furcellaran, tragacanth, gum shatti" shall be inserted;

(b) before the words "and brominated vegetable oils', the following shall be inserted, namely:—

"Sodium stearoyl 2-lactylate and calcium-stearoyl 2-lactylate".

15. After rule 61 of the said rules, the following rules shall be inserted, namely:—

"61-A. *Use of starch phosphate.*—Starch phosphate a gum arabic substitute, may be used in syrup, ice-cream powder, salad dressing, pudding to the maximum extent of 0.5 per cent.

"61-B. *Use of emulsifying and stablising agents in flavouring agents.*—The emulsifying and stablising agents may be added to flavouring agents.".

16. For rule 62 of the said rules, the following rule shall be substituted, namely:—

"62. *Restriction on use of anticaking agents.*—No anticaking agents shall be used in any food except where the use of anticaking agents is specificially permitted, provided edible common salt, onion powder and soup powder may contain aluminium silicate as anticaking agent to a maximum extent of 2 per cent.".

17. After rule 64 in Part XII of the said rules, the following rule shall be inserted, namely:—

'64-A. *Use of Monosodium Glutamate.*—Monosodium Glutamate may be added to meat products to a maximum limit of 0.2 per cent. It shall not be added to any "INFANT FOODS".'.

18. In Appendix A to the said rules, in Form VI-A, in the table, after Column 2, the following column shall be inserted namely:—

"Batch No. or Code No.
2-A ".

19. In Appendix B to the said rules,

(i) in item A.01.01, for the words "edible gums referred to the Indian Pharmacopoeia", the following words shall be substituted, namely:—

"edible gums such as guar, karaya, arabic, carob-bean, furcellaran, tragacanth, gum ghatti",

(ii) after item A.01.01, the following items shall be inserted, namely:—

"*A.01.02—Beverages—Alcoholic*

1. *'Country spirit'* means alcoholic distillate obtained from formented mash of cereals, potato, fruits, molasses, jaggery juice/sap of coconut palmyra and other palmtrees, mahua flowers or any other sources of formentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall be free from any ingredients injurious to health. The ethyl alcohol content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in table below item A.01.02.01.

2. *Brandies* (1) Brandies may be of three types,

(a) Grape Brandy,

(b) Brandy, and

(c) Blended Brandy.

Explanation.—For the purposes of this item,

(a) *'Grape Brandy'* means an alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes with or without raisin which shall not exceed 50 per cent by weight;

(b) *'Brandy'* means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of Brandy. It shall be made from fruits other than grapes, molasses or other saccharine materials;

(c) *'Blended Brandy'* means mixture of at least 10 per cent grape brandy with brandy or neutral spirits.

(2) Brandies shall be free from added colouring matters *except caramel prepared from sugar*, free from any ingredients, injurious to health. It shall possess the characteristic aroma, taste and pale or amber colour. Brandy when labelled as matured shall be matured for not less than one year, in wooden vats or at no stage these shall be stored in the unlined mild steel vats, before it is bottled or packed in containers. The ethyl-alcohol contents shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table below item A.01.02.01.

(3) *'VODKA'* means the distilled alcoholic beverages made from neutral spirit which may be obtained from fermented grain, potato or any other source of fermentable carbohydrates. It shall be free from sediment or suspended matter of any sort. It shall be free from any ingredients injurious to health. The ethyl-alcohol content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table below item A.01.02.01.

(4) *'Whiskies'*—(1) Whiskies may be of three types:

(a) Malt Whisky,

(b) Whisky, and

(c) Blended Whisky.

Explanation.—For purposes of this item,—

(a) *'Malt Whisky'* means the alcoholic distillate produced from the fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit has flavour derived from the neutral volatile principles already present in the cereals or formed during fermentation;

(b) *'Whisky'* means the alcoholic liquor possessing the distinctive colour, odour and taste of whisky. It shall be made from beets, potatoes, molasses and other saccharine materials;

(c) *'Blended Whisky'* means a mixture of at least 10 per cent. malt whisky with whisky or neutral spirits.

(2) Whiskies shall be free from harmful ingredients, added colouring matter. It shall have characteristic taste and aroma, and shall be free from sediments of any types. Whiskies, when labelled as matured shall be matured for not less than one year in wooden vats or barrels. At no stage of its manufacture the whisky shall be stored in unlined mild steel vats before it is bottled and packed in containers. The ethyl-alcohol content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table below item A.01.02.01.

(5) *'Gin'* means the alcoholic liquor made from neutral spirit flavoured with the volatile products of juniper berries and other aromatics. It shall be free from ingredients injurious to health. It shall have aroma and taste characteristics of it, shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. The alcoholic content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table below item A.01.02.01.

BEER: means the product of alcoholic fermentation of a mash in potable water of malted barley and hopsconcentrates with or without the addition of other malted or unmalted cereals or other carbohydrate preparations.

It shall be free from any ingredients injurious to health It may contain permitted preservatives. It shall be free from artificial sweetening agent free from artificial colour except caramel, free from any added alcohol. It may be charged with carbon-dioxide before bottled. Bottled bear shall be effectively pasturised and shall be free from coliform bacteria and other pathogenic micro-organism. It shall be clear and have the characteristic colour, taste, bouquet and foam of its type. The alcoholic content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table below item A.01.02.01.

(7) *'Rum'*: means the alcoholic distillate obtained solely from fermented juice of sugarcane, sugarcane mollasses or other sugarcane products. It shall possess the taste, aroma and characteristics generally attributed to rum and known to the trade as such and shall be free from sediment suspended matter of any sort. It shall be free from any ingredient injurious to health, free from added colouring matter except caramel. Rum when labelled as matured shall be matured for not less than two years in wooded vats or barrels. It shall not be stored in unlined mild steel vats before it is bottled and packed in containers. The ethyl-alcohol content shall be mentioned on the label. It shall conform to the requirements mentioned in the table under item A.01.02.01.

A.01·02·01.—Standards for different classes of alcoholic beverages shall be as follows:—

Sl. No.	Characteristics	Country spirit	Requirements						
			Brandies	Vodka	Whiskies	Gin	Beer	Rum
1.	Total Solids; percent (w/v) Max.	..	1·0	0·005	0·2	1·5	..	..
2.	Total ash; percent (w/v) Max.	..	0·02	..	0·02	..	..	..
3.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) Max.	100 g.	50 g.	2 g.	20 g.	..	..	50 g.
4.	Ester as ethyl acetate (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) (Minimum)	10 g.	Grape Brandy: 20 g. Brandy & Blended Brandy: 8 g.	10 g.	Malt Whisky: 20 g. Whisky & Blended Whisky: 8 g.	5 g.	..	10 g.
5.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) Max.	300 g.	30 to 300g. 300 g.	Max 0·03	30 to 300 g.	Max. 50 g.	..	Max. 300 g.
6.	Aldehyde as acetaldeyde (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) Max	45 g.	60 g.	2 g.	45 g.	20 g.	..	45 g.
7.	Furfural (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) Max.	0·5 g.	5 g.	..	12 g.	..	..	12 g.
8.	Copper (as Cu) parts per million, Max.	10	10	10	10	10	..	10
9.	Total acid as tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol) Max.	100 g.	..	..	..	..	..	160 g.
10.	Methyl-alcohol	(To pass the test prescribed below)						
11.	Ethyl-alcohol contents at 15°C (percent volume/volume)	..	..	..	..	..	2 to 10·0	..
12.	P.H.	..	..	..	..	..	3·0 to 4·8	
13.	CO_2 percent by weight/volume (Minimum)	..	..	..	..	..	0·3	..

TEST FOR METHYL ALCOHOL

A.1 *Reagents* :—

A.1.1 Potassium Permanganate solution in phosphoric Acid—Dissolve 3 g. of potassium permanganate in a mixture of 15 ml. of phosphoric acid containing 89 per cent. by weight of phosphoric acid (H_3PO_4) and 70 ml. of water, and add a sufficient quantity of water to produce 100 ml.

A.1.2 Oxalic Acid Solution in Sulphuric Acid—Cautiously add 60 ml. of concentrated sulphuric acid to an equal volume of water and cool. To 100 ml. of this cooled dilute sulphuric acid, add 5 g. of oxalic acid crystals.

A.1.3 Magenta Solution Decolourized—Dissolve one gram of basic magenta (rosaniline hydrochloride or fuchsine) in 600 ml. of water and cool in an ice-bath. Add 20 g. of sodium sulphite dissolved in 100 ml. of water cool in an ice-bath and further add, slowly and with constant stirring, 10 ml. of concentrated hydrochloric acid. Dilute to 1000 ml.

A.1.3.1 Decolourized solution of magenta should be protected from light. If the resulting solution is turbid, it should be filtered, and if brown in colour, should be shaken with sufficient animal charcoal (0·2 to 0·3 g) to render it colurless, and filtered immediately. Occasionally, it is necessary to add 2 to 3 ml. of concentrated hydrochloric acid followed by shaking to remove a little residual pink colour. The solution resulting from any of the foregoing modifications should be allowed to stand overnight before use.

A.2 *Procedure* :—

A.2.1 Dilute 0.5 ml. of the material with water to 5ml. and add 2.0 ml. of potassium permanganate solution in phosphoric acid. Set aside for ten minutes and then add 2·0 ml. of oxalic acid solution in sulphuric acid. To the colourless solution add 5 ml. of decolourized solution of magenta set aside at temperature beteen 15° C and 30° and examine after 30 minutes.

A.2.2 The material shall be taken as satisfying the requirement of this test if no colour is produced."

(iii) in item A.04, for the words "atta or rice flour or both", the following words shall be substituted, namely:—

"atta, rice flour, edible starches of milo, jawar or others either singly or in combination";

(iv) for item A.05.06, the following item shall be substituted, namely:—

"*A*.05.06—'Cinnamon (Dalchini) whole' means the dried pieces of the inner bark of cinnamomum Zeylenicum Blume. It shall not contain any other foreign vegetable matter and colouring matter. It shall contain not less than 0.5 per cent. (v/w) of volatile oil.";

(v) in item A.05.06.01, for the word "Nees" the word "Blume" shall be substituted;

(vi) after item A.05.06.01, the following item shall be inserted, namely:—

"*A*.05.06.02—'Cassia (Taj, Tejpal, Chini-Dalchini) whole' means dried pieces of bark of cinnamomum cassia-Blume, Syn. Cinnamomum aromaticum C.G. Nees (Chini-Dalchini) or Cinnamomum burmanii Nees and Ex-Blume (Cassia vera) or Cinnomomum Tamale Nees and Eberm (Indian Cassia Lingnea). It shall not contain any other foreign vegetable matter and colouring matter.";

(vii) in item A 05.11 01, against the entry "Volatile oil", for the words figures and brackets "Not less than 4.0 per cent (v/w)", the words, figures and brackets "Not less than 1.0 per cent. (v/w)", shall be substituted;

(viii) after item A.05.21, the following items shall be inserted, namely:—

"*A*.05.21—'Mixed Masala (Whole)' means masala obtained by mixing clean, dried and sound spices belonging to the group of aromatic herbs and seeds such as black pepper, cinnomon, cloves, coriander, cardamom, chillies, cumin seeds, fenugreek, garlic, ginger, mustard, popy-seeds, turmeric mace, nut-meg, curry leaves, white pepper, saffron, ani-seeds, onion,

coconut and edible oil seeds. The proportion of extraneous matter shall not exceed 5 per cent by weight of which the inorganic matter shall not exceed 1 per cent.

A.05.21.02—*Mixed Masala* (*powder*) means the powder obtained from grinding, clean, dried and sound spices belonging to the group of aromatic herbsand seeds such as the black pepper, cinamon, cumin seeds, fenugreak, garlic, ginger, mustard, aniseeds, popy-seeds, turmeric, mace, nut-meg, curry leaves, white pepper, onion, coconut and edible oil seeds. The proportion of edible common salt, if added, shall not exceed 5 per cent by weight on dry basis. It shall conform to the following standards:—

Ash insoluble in dilute hydrochloric acid.	Not more than 2 per cent by weight on dry basis.
Lead.	Not more than 10 p.p.m. on dry basis".;

(ix) for item A.07.01, the following item shall be substituted, namely:—

"*A*.07.01—*Cane Sugar* is the crystalised sugar obtained from sugar cane, beet-root, etc. include the refined product obtained from gur. It shall be free from iron filings and other extraneous matter. It shall conform to the following specifications:—

Sucrose	Not less than 99.5 per cent.
Moisture	Not more than 0.05 per cent.
Sulphur dioxide	Not more than 70 p.p.m.

Misri (Palm and sugar cane) shall be the crystallised sugar which shall conform to the following specifications:—

Sucrose	Not less than 98.0 per cent.
Total ash	Not more than 0.4 per cent.".;

(x) for item A.07.01.01, the following item shall be substituted, namely:—

"*A*.07.01.01—'Refined Sugar' means the sugar obtained from the juice of sugar-cane or sugar-beet. It shall be crystallined, white colourless free from dirt and other extraneous matter. It shall conform to the following standards:—

Sucrose	Not less than 99.80 per cent.
Moisture	Not more than 0 05 per cent.
Reducing sugar	Not more than 0.03 per cent.
Sulphur dioxide	Not more than 70 p.p.m.";

(xi) for item A.07.06, the following item shall be substituted; namely:—

"*A*.07.06—'*Cube sugar*' means the sugar in the form of cube or cuboid blocks manufactured from refined crystallised sugar. It shall be white in colour, free from dirt and other extraneous contamination. It shall conform to the following standards:—

Sucrose	Not less than 99.8 per cent by wt.
Moisture	Not more than 0.15 per cent by wt.
Reducing sugar expressed as an-hydrous dextrose	Not more than 0.03 per cent by weight.";
Total ash	Not more than 0.03 per cent by wt.";
Sulphur dioxide	Not more than 70 p.p.m.

(xii) for item A.07.09, the following shall be substituted, namely:—

"*A*.07.09—'*Icing sugar*' means the sugar manufactured by pulverizing refined sugar or vacuum pan (plantation white) sugar with or without edible starchedible starch. Edible starch, if added, shall be uniformly extended in the sugar. It shall be in the form of white powder, free from dust

or any other extraneous matter. It shall conform to the following specifications:—

Total of (moisture free) starch and sucrose	Not less than 99.1 per cent by weight.
Moisture	Not more than 0.80 per cent by weight on dry basis.
Reducing sugar expressed as an-hydrous dextrose	Not more than 0.06 per cent by weight on dry basis.
Starch	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis.";

(xiii) after item A.08.03, the following item shall be inserted, namely:—

"*A*.08.04—*'Soluble Coffee Powder'* means coffee powder obtained from freshly roasted and ground pure Coffee beans. It shall be in the form of a free flowing powder having the colour, taste and flavour characteristics of coffee. It shall be free from impurities and shall not contain chicory or any other added substances. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 3.5 per cent.
Total ash (on dry basis)	Not more than 15.0 per cent.
Caffe in content	Not less than 2.8 per cent on dry basis.
Solubility in boiling water	Dissolves readily in 30 seconds with moderate stirring.
Solubility in cold water at 60+2°C	Soluble with moderate stirring in 3 minutes.";

(xiv) after item A.11.01.05, the following item shall be inserted, namely:—

"*A*.11.01.05A—*'Mixed Milk'* means a combination of milk of cow, buffalo, sheep, goat or any other milch animal which shall be a combination of any of these milk which has been made and conform to the standard given in the Table below item A.11.01.11";

(xv) in item A.11.01.06, for the words "or a combination of both", the words "or sheep milk or goat milk or a combination of any of these milk" shall be substituted;

(xvi) in item A.11.01.11, in the table:—

(a) against the item "COW MILK" in column 1, in column 5, for the figures "8.5" wherever they occur, the figures "8.3" shall be substituted;

(b) for the item "STANDARDISED OR MIXED MILK" and the entries relating thereto, the following item and entries shall be substituted, namely:—

1	2	3	4	5
"MIXED MILK	Raw, Pasteurised Boiled, Flavoured and sterilised	All India	4·5	8·5
STANDARDISED MILK	Pasteurised, Boiled Flavoured, and Sterilised	All India	4·5	8·5

(c) against the item "RECOMBINED MILK, TONNED MILK AND DOUBLE TONNED MILK" in column 1, in column 2, for the entry, the following words shall be inserted, namely:—

"Pasteurised, Boiled, Flavoured, and Sterilised";

(xvii) in item A.11.02.08, the words and figures "except that when any of the aforesaid preparation contain fruits or nuts or both, the content of milk fat may be proportionately reduced, but shall not be less than 8.0 per cent by weight" shall be omitted;

(xviii) in item A.11.02.10, for the figures "8.0" and "26.0", the figures "7.5" and "25.0" respectively shall be substituted;

(xix) *in item A*.11.02.11,

(a) the words "permitted flavour", shall be inserted between the words "refined lectose" and "calcium chloride";

(b) for the figures "9.0" and "31.0", the figures "8.0" and "28.0" respectively shall be substituted;

(xx) in item A.11.02.13, for the figures "26.0", the figures "24.0" shall be substituted;

(xxi) in item A.11.02.14, after the words "such addition need not be declared on the label", the following words shall be inserted, namely:—

"for improving dispersibility, it may contain lecithin to a maximum limit of 0.5 per cent".;

(xxii) in items A.11.02.14, A.11.02.15, A.11.02.16 and A.11.02.18,

for the words, brackets and figures "solubility index (Max.,", "15.0 ml." and "2.0 ml.", wherever occurring, the words, brackets and figures "solubility percent (min.)", "85.0" and "98.5" respectively shall be substituted;

(xxiii) in item A.11.02.18, the words and figures "ash insoluble in dilute hydrochloric acid not more than 0.01 per cent" shall be omitted.;

(xxiv) in item A.11.02.21, in the table, in column (6) for the figures "0.3", whenever occuring, the figures "0.5", shall be substituted;

(xxv) in item A.15, the following shall be inserted at the end, namely:—

"Provided that aluminium silicate to a maximum limit of 2 per cent may be added as an anticaking agent in Table salt and in that case the matter insoluble in water, shall not exceed 2.2 per cent and sodium chloride shall not be less than 97 per cent.";

(xxvi) in item A.16.12, after the words "The minimum total soluble solid shall not be less than 15.0 per cent", the following proviso shall be inserted, namely:—

"Provided that in case of chillies sauce, the minimum total soluble solids shall be not less than 10 per cent.";

(xxvii) in item A.17, after the words "edible oils", the following words shall be inserted, namely:—

"Oils other than those listed below shall not be used as edible oils.";

(xxviii) in item A.17.05:—

(a) for the words "It shall conform to the following standards", the words "It shall be refined and shall conform to the following standards" shall be substituted.;

(b) against the entry "(e) free fatty acid as Oleic acid", for the figures "2.0" the figures "3.0" shall be substituted.;

(xxix) in item A.17.14, against the entry "(c) Iodine Value", for the figures and word "110 to 128", the figures "103 to 128" shall be substituted.;

(xxx) after item A.17.16, the following items, shall be inserted, namely:—

"*A*.17.17—*Water Melon-seed Oil*: Water melon seed oil means the oil extracted from the clean sound seeds of the fruits of water melon citrallus vulgaris schradfair cucurbita cea. It shall be clear, free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water, added

colouring and flavouring substances and mineral oil. It shall conform to the following standards:—

(a) Moisture and insoluble matter	Not more than 0.25 per cent.
(b) butyrorefractometer reading at 40°C	55.9—56.4.
(c) Saponification Value	190—198.
(d) Iodine value	115—125.
(e) Free fatty acid (as Oleic acid)	Not more than 3.0 per cent.
(f) Unsaponifiable matter.	Not more than 1.5 per cent.

A.17.18—*Sun-flower Oil*: means oil obtained from good quality sun-flower seed cake from the plant Helianthus annuus Linn Fam, Compositae by a process of solvent extraction or from the oil-seeds by a process of expression. It shall be clear and free from rancidity, sediment, suspended and other foreign matter, separated water, added colour and flavouring substances, mineral or other oil. It shall conform to the following standards:—

(a) Butyrorefractometer reading at 40°C	57.1—84.5.
(b) Saponification Value	188—194.
(c) Iodine value	100—140.
(d) Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
(e) Free fatty acid as Oleic acid.	Not more than 0.5 per cent.";

(xxxi) in item A.18.01, for the words and figure "5 pieces per Kg.", the words and figure "2 pieces per Kg." shall be substituted.;

(xxxii) in item A.18.07, for the words "edible common salt or Table butter or deshi butter or margarin or ghee, or their mixture", the words "table butter or deshi butter or margarin or ghee or their mixture and edible common salt", shall be substituted.;

(xxxiii) in item A.18.12,

(a) the words "added colours", shall be omitted;

(b) after the words "It may contain coca powder" the words "and natural colouring matter" shall be inserted.;

(xxxiv) in item A.18.13, against the entry "alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol)", for the figures "20.0", the figures "8.0" shall be substituted;

(xxxv) in item A.18.14, after the entry "potassium bromate", the following entry shall be inserted, namely:—

"Sodium Stearoy 1-2-lactylate Calcium stearoyl 1-2-lactylate (singly or in combination)	Not more than 0.5 per cent.".

[No. P. 15013/1/75-PH(D&MS)]

SHRAVAN KUMAR, Jt. Secy.

स्वास्थ्य और परिवार नियोजन मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 अप्रैल, 1976

सा० का० नि० 299 (अ).—केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, तथा केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 मे और संशोधन करना चाहती है। जैसा कि उक्त उपधारा में अपेक्षित है, प्रस्तावित संशोधन नियमों का निम्नलिखित प्रारूप उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जा रहा है जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना है। इसके द्वारा सूचना दी जाती है कि नियमों के उक्त प्रारूप पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतिया जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैंतालीस दिन की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व, नियमों के उक्त प्रारूप की बाबत जो भी आक्षेप या सुझाव किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार उन पर विचार करेगी।

नियमों का प्रारूप

1. इन नियमो का नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (संशोधन) नियम, 1976 है।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमे इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) में, नियम 6 में,—

(क) खण्ड (i) का लोप किया जाएगा ;

(ख) खण्ड (ii) और (iii) में, "खण्ड (i) में निर्दिष्ट प्रयोगशालाओं में से किसी में खाद्य के विश्लेषण में" शब्दों, कोष्ठकों और अंकों के स्थान पर, "केन्द्रीय सरकार द्वारा तत्प्रयोजनार्थ मान्यताप्राप्त किसी प्रयोगशाला मे खाद्य के विश्लेषण में" शब्द रखे जाएंगे।

3. उक्त नियमो के नियम 12क मे, अंत में निम्नलिखित शब्द जोड़े जाएंगे, अर्थात् :—

"रोकड़ पर्ची/वारंटी में, बेची गई खाद्य वस्तु की धान सं० या कोड सं० दी जाएगी।"

4. उक्त नियमो के नियम 22 मे, मद 1 के सामने, द्वितीय स्तंभ में, "220" अंकों के स्थान पर "200" अंक रखे जाएंगे।

5. उक्त नियमों के नियम 27 में, निम्नलिखित परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"परन्तु चूइंगम मे 1 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक टाइटेनियम डाइआक्साइड (खाद्य श्रेणी) हो सकेगा।"।

6. उक्त नियमो के नियम 29 में, खण्ड (छछ) का लोप किया जाएगा।

7. उक्त नियमो के नियम 32 मे खण्ड (ग) में—

(i) "और/या विटामिन को" शब्दों के स्थान पर "और/या विटामिन, प्रतिपिंडक और/या स्थायीकारक और/या पायसीकारक को" शब्द जोड़े जाएंगे ;

(ii) "और/या विटामिन" शब्दों के पश्चात्, "प्रतिपिंडक और/या स्थायीकारक और/या पायसीकारक" शब्द जोड़े जाएंगे।

8. उक्त नियमों के नियम 40 में, खण्ड (2) में,—

(i) 'प्रत्येक संश्लिष्ट उत्पाद को, लेबल पर स्पष्टतया और सहजदृश्य रूप में "संश्लिष्ट" अंकित किया जाएगा' शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्द रखे जाएंगे, अर्थात् :—

'प्रत्येक संश्लिष्ट उत्पाद को, जिसमे कोई फल रस नही है, लेबल पर स्पष्टतया और सहजदृश्य रूप मे "इस में कोई फल रस नही है" अंकित किया जाएगा' ;

(ii) प्रथम पैरा के अंत मे, निम्नलिखित शब्द जोडे जाएगे, अर्थात् :—

'कृत्तिम सुवास वाले उत्पाद पर "कृत्तिम रूप मे सुवासित" अंकित किया जाएगा'

9. उक्त नियमों के नियम 42 में,—

(क) उप नियम (खा) में, खण्ड (i) मे,—

(i) उपखण्ड (घ) के पश्चात् निम्नलिखित उपखण्ड जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"(घघ) संघनित दुग्ध (मधुरित और सुस्वादित) की दशा में :—

इसे——————————से सुस्वादित किया गया है। शिशु आहार के लिए उपयोग न किया जाए

" ;

(ii) उपखण्ड (ङ) के पश्चात् निम्नलिखित उपखण्ड जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"(ङङ) ऐसे दुग्ध पाउडर की दशा में, जिसमे लेसिथिन मिला हुआ है :—

इस पैकेज के दुग्ध पाउडर में लेसिथिन मिला हुआ है

" ;

(ख) उप नियम (छ) के स्थान पर, निम्नलिखित उपनियम रखे जाएंगे, अर्थात् :—

(छा) प्रत्येक पैकेज पर जिसमें केसिया है, निम्नलिखित लेबल लगेगा :—

केसिया तज, तेजपाल, चीनी—दालचीनी

;

(छाछा) प्रत्येक पैकेज पर जिसमे दालचीनी है, निम्नलिखित लेबल लगेगा :—

दालचीनी (सिनामन)

;

(ग) उपनियम (ट) के पश्चात्, निम्नलिखित उपनियम जोड़े जाएंगे, अर्थात् :—

"(ठ) माल्ट मिश्रित दुग्ध आहार के प्रत्येक पैकेज पर जिसमें अतिरिक्त प्राकृतिक रजक द्रव्य मिला हुआ है,

निम्नलिखित लेबल लगेगा :

इस पैकेज के माल्ट मिश्रित दुग्ध आहार मे अनुमत प्राकृतिक रंजक द्रव्य मिला हुआ है

(ड) मांस उत्पादों के प्रत्येक पैकेज पर जिसमें मोनोसोडिम ग्लुटामेट मिला हुआ है, निम्नलिखित लेबल लगगा :—

——————के इस पैकेज में मोनोसोडियम ग्लुटामेट मिला हुआ है शिशुओं के लिए अनुपयुक्त

9क. उक्त नियमों के नियम 44 मे, परन्तुकों के पश्चात् निम्नलिखित और परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"परन्तु यह और भी कि खण्ड (ङ) की बाबत, लावीखण्ड स्केल पर 1 सें० मी० सेल में 3.0 लाल मात्रक की अधिकितम सह्यता अनुमत है, जब तेल का, तनूकरण बिना हालफन्स परीक्षण के लिए परीक्षण किया जाता है, अर्थात् नमूने के 5 मि० लि० को एमाईल एल्कोहल की समान मात्रा मिश्रित कार्बनडाइसल्फाइड में सल्कर के 5 मि० लि० के साथ, किसी सवृत तत्र परख नली (250×250 सें मी० में हिलाकर, उसे समय पर हिलाते हुए कुछ मिनट तक ऊष्ण जल (70–80° सें०) मे तब तक गर्म करके जब तक कि कार्बनडाई-सल्फाइड अपक्वथित न हो जाए और नमूने में फेनन बद न हो जाए तथा तत्पश्चात् नली को ऐसे संतृप्त लवणजल बाथ पर रखकर जो 2.5 घण्टे तक 110–115° से० पर विनियमित किए जाने योग्य है।"

10. उक्त नियमो के नियम 44–क मे, स्पष्टीकरण के स्थान पर निम्नलिखित स्पष्टीकरण रखा जाएगा, अर्थात् :—

"स्पष्टीकरण:—कुछ भारतीय भाषाओं में केसरी चना के पर्यायवाची निम्न प्रकार है, अर्थात्:—

1. असमिया	खेसरी, तेवरा ।
2. बगला	खेसरी, तेवरा, कसूर ।
3. बिहारी	खेसरी, तेवरा, कंपारी, बतूरा ।
4. अंग्रेजी	चिक्लिंग वैच ।
5. गुजराती	लांग।
6. हिन्दी	खेसरी, कसुर, कसारी, कसारतियूरी, वतूरा, चपरी, दुविया, कसारी, केसोरी, लतरी, तिनरा, तियुरी, केसोर ।
7. केरला	केसरी परिप्पु, लकी परिप्पु, वतु परिप्पु, मुकु-परिप्पु ।
8. महाराष्ट्र	लखोरी, बतरी, लाखी लाग, भुत्रा, तेवरा, बत्रोली-की-दाल, लाख ।
9. मध्य प्रदेश	तेवरा, त्रिपुति, लमका ।
10. उडिया	खेसरा, खेसरी, खेसरी दाली ।
11. फारसी	मसंग ।
12. पंजाबी	किसारी, चुरस्स, कारस, कारिल, कासा, केसरी, चापा ।
13. संस्कृत	सदिका, त्रिपुति ।
14. सिधी	मातार ।
15. तमिल	वत्तु-परप्पु ।
16. तेलगु	लमका ।" ।

11. उक्त नियमो के नियम 44—क के पश्चात्, निम्नलिखित नियम जोड़ा जाएगा, अर्थात्:—

"44—कक—**फलों के पकाने में कार्बाइड गैस के उपयोग का प्रतिषेध** :—कोई भी व्यक्ति ऐसे फलों का जिन्हें एसटिलीन गैस के जो सामान्यतः कार्बइड गैस के नाम से ज्ञात है, उपयोग द्वारा कृत्रिम रूप से पकाया गया है, विक्रय नहीं करेगा, या विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा अथवा किसी भी वर्णन से विक्रय के प्रयोजन के लिए या विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य वस्तु के तैयार किए जाने में संघटक के रूप मे उपयोग के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा।"

12. उक्त नियमों के नियम 53 में, खण्ड (i) में निम्नलिखित परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"परन्तु वे खाद्य वस्तुएं जिनमें कोई वर्ग 1 परिरक्षक मिलाया गया है, परिशिष्ट ख मे अधिकथित विनिर्देशों के अनुरुप होगे।"।

13. उक्त नियमो के भाग XII के शीर्षक में, "**प्रतिआक्सीकारक और पायसीकारक और स्थायीकारक**" शब्दों के स्थान पर "**प्रतिआक्सीकारक, पायसीकारक, स्थायीकारक और प्रतिपिंडक**" शब्द रखे जाएंगे।

14. उक्त नियमों के नियम 60 में,—

(क) "खाद्य गोंद" शब्दो के पश्चात्, "जैसे कि गुआर, कराया, अरबिका, केरोबीन, फर्सीलिरान, ट्रगाकेंथ, गमघट्टी", शब्द जोड जाएंगे ;

(ख) "और ब्रोमीनित वनस्पति तेल" शब्दों के पहले, निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"सोडियम स्टियरोल 2-लैक्टाईलेट और कैल्शियम- स्टियरोल 2 लेक्टाइलेट"।

15. उक्त नियमों के नियम 61 के पश्चात् निम्नलिखित नियम जोड़े जाएंगे, अर्थात् :—

"61-क. **स्टार्च फोस्फेट का उपयोग**—स्टार्च फोसफेट जो कि एक गोंद आर्बिका प्रतिस्थापी है, शर्बत आइसक्रीम पाउडर, सलाद संसाधन, पुडिंग में 0.5 प्रतिशत की अधिकतम मात्रा पर उपयोग किया जा सकेगा।

"61—ख. **सुरुचिकर्मकों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग**—सुरुचि-कर्मकों में पायसीकारक और स्थायीकारक मिलाए जा सकेगें।"।

16. उक्त नियमों के नियम 62 के स्थान पर, निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :—

"62. **प्रतिपिंडकों के उपयोग पर निर्बन्धन** :—किसी खाद्य मे प्रतिपिडक का उपयोग वहा के सिवाय नही किया जाएगा जहां प्रति-पिडकों का उपयोग विनिर्दिष्ट रुप से अनुमत है : परन्तु खाद्य नमक, प्याज पाउडर और सूप पाउडर में प्रतिपिडक के रूप में एलुमिनियम सिल्लीकेट 0.2 प्रतिशत की अधिकतम मात्रा तक रह सकेगा।"।

17. उक्त नियमों के भाग XII मे, नियम 64 के पश्चात् निम्नलिखित नियम जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"64-क. **मोनोसोडिम ग्लूटामेट का उपयोग** :— मांस उत्पादों में मोनोसोडियम ग्लूटामेट 0.2 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक मिलाया जा सकेगा। इसे किसी "शिशु आहार" में नही मिलाया जाएगा।"।

18. उक्त नियमों के परिशिष्ट क में, प्ररूप VI-क में, सारणी में स्तंभ 2 के पश्चात् निम्नलिखित स्तंभ जोड़ा जाएगा, अर्थात् :—

"धान सं० या कोड सं०	
2-क	

।" ।

19. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में, —

(i) मद क. 01.01 में, "भारतीय भेषजकोश में निर्दिष्ट खाद्य गोंद" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्द रखे जाएंगे, अर्थात् :—

"खाद्य गोंद जैसे कि गुआर, कराया, अरबिक, केरोबीन, फर्सीलरान, ट्रगाकैंथ, गम घट्टी ";

(ii) मद क 01.01 के पश्चात् निम्नलिखित मदें जोड़ी जाएंगी, अर्थात् :—

"क. 01.02 एल्कोहाली पेय

1. 'देशी मदिरा' से धान्य के किण्वित मेश, आलु, फलों, शीरा, गुड़ रस, नारियल, पामीरा और अन्य ताड़ पेड़ों के सैप, महुआ फूलों या किण्वय कार्बोहाईड्रटों के किन्हीं अन्य स्रोतों से अभिप्राप्त एल्कोहाली आसुत अभिप्रेत है। यह तलछट या किसी प्रकार के निलम्बित द्रव्य से मुक्त होगी। यह स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर किन्हीं संघटकों से मुक्त होगी। एथिल एल्कोहाल अंश का वर्णन लेबल पर किया जाएगा। यह मद क. 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरुप होगी।

2. **ब्राण्डियां** :—(1) ब्राण्डियां तीन किस्म की हो सकती हैं :

(क) अंगूर ब्राण्डी,

(ख) ब्राण्डी, और

(ग) सम्मिश्रित ब्राण्डी।

स्पष्टीकरण :—इस मद के प्रयोजनों के लिए, –

(क) **'अंगूर ब्राण्डी'** —से ताजे पके हुए और अक्षत अंगूरों के, किशमिश सहित या उसके बिना, जो भार में 50 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगी, केवल किण्वित रस से ही अभिप्राप्त एल्कोहाली आसुत अभिप्रेत है ;

(ख) **'ब्राण्डी'** से वह एल्कोहाली द्राव अभिप्रेत है जिस में ब्राण्डी का विशिष्ट रंग, गंध और स्वाद हो। यह अंगूरों शीरा और अन्य शर्करीय पदार्थों से भिन्न फलों से बनाई जाएगी ;

(ग) **'सम्मिश्रित ब्राण्डी'** से ब्राण्डी या उदासीन स्प्रिटों के साथ कम से कम 10 प्रतिशत अंगूर ब्राण्डी का मिश्रण अभिप्रेत है।

(2) ब्राण्डियां शर्करा से बनाए गए केरामेल के सिवाय अतिरिक्त रंजक द्रव्य से मुक्त तथा स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर किन्हीं संघटकों से मुक्त होंगी। उनमें विशिष्ट सौरभ स्वाद और फीका या एम्बर रंग होगा। ब्राण्डी पर परिपक्व का लेबल लगाने के समय वह कम से कम एक वर्ष तक लकड़ी बैटों में परिपक्व की जाएगी और किसी भी प्रक्रम पर, इन्हें

बोतल में भरे जाने या आधानों में पैक किए जाने के पहले, बिना संस्तर मृदु इस्पात बैटों में भण्डारकृत नहीं किया जाएगा। एथिल एल्कोहाल अंश का वर्णन लेबल पर किया जाएगा। ये मद क. 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरुप होगी।

(3) "बावका" से उदासीन स्प्रिट से बनाए गए आसुत एल्कोहाली पेय अभिप्रेत हैं जो किण्वित अनाज, आलू या क्रिण्वय कार्बोहाईड्रेटों के किसी अन्य स्रोत से अभिप्राप्त किए जाएं। यह तलछट या किसी प्रकार के निलम्बित द्रव्य से मुक्त होगा। यह स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर किन्हीं संघटकों से मुक्त होगा। एथिल एल्कोहल अंश का वर्णन लेबल पर किया जाएगा। यह मद क. 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(4) 'व्हिस्कियां' (1) व्हिस्कियां तीन किस्म की हो सकतीं हैं :

(क) माल्ट व्हिस्की,

(ख) व्हिस्की, और

(ग) सम्मिश्रित व्हिस्की।

स्पष्टीकरण :— इस मद के प्रयोजनों के लिए,—

(क) '**माल्ट व्हिस्की**' से माल्टित या अमाल्टित धान्यों या दोनों के मिश्रण के किण्वित मैश से उत्पादित एल्कोहाली आसुत अभिप्रेत है। आसवन ऐसी रीति से किया जाएगा कि स्प्रिट में प्राकृतिक वाष्प सील घटकों से व्युत्पन सुवास बनी रहे जो धान्य में पहले ही मोजूद हो या किण्वन के दौरान पैदा हुई है ;

(ख) "**व्हिस्की**" से वह एल्कोहाली द्राव अभिप्रेत है जिसमें व्हिस्की का विशिष्ट रंग, गंध और स्वाद हो। इसे चुकंदर, आलू, शीरा और अन्य शर्करीय पदार्थों से तैयार किया जाएगा ;

(ग) "**सम्मिश्रित व्हिस्की**" से व्हिस्की या उदासीन स्प्रिटों के साथ कम से कम 10 प्रतिशत माल्ट व्हिस्की का मिश्रण अभिप्रेत है।

(2) व्हिस्कियां अपहानिकर संघटकों और अतिरिक्त रंजक द्रव्य से मुक्त होंगी। इसमें विशिष्ट स्वाद और सौरभ होगा और यह किसी किस्म की तलछट से मुक्त होगी। परिपक्व का लेबल लगाते समय व्हिस्कियां कम से कम एक वर्ष तक लकड़ी के बैटों या बैरलों में परिपक्व की जाएंगी। विनिर्माण के किसी भी प्रक्रम में व्हिस्की को बोतलों में भरे जाने या आधानों में पैक किए जाने के पहले बिना संस्तर के मृदु इस्पात बैटों में भण्डारकृत नहीं किया जाएगा। एथिल एल्कोहाली अंश का वर्णन लेबल पर किया जाएगा। यह मद क. 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

(5) '**जिन**' से जूनीपर बैरियों और अन्य आरोमैटिकों के वाष्पशील उत्पादों से सुवासित उदासीन स्प्रिट से तैयार किया गया एल्कोहाली द्राव अभिप्रेत

है। यह स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर संघटकों से मुक्त होगा। इसमें इसका विशिष्ट सौरभ और स्वाद होगा, यह निर्मल होगा और जल से तनूकृत किए जाने पर इसमें कोई आविलता विकसित नहीं होगी। एल्कोहालो अंश का लेबल पर वर्णन किया जाएगा। यह मद क. 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(6) "**बीयर**" माल्टित जौ और हाप्सकंसन्टटों का, जिसमें अन्य माल्टित या बिना माल्ट के धान्य या अन्य कार्बोहाइड्रेट निर्मितियां मिलाई गई हों या नहीं, पेय जल में मैश के एल्कोहालो किण्वन का उत्पाद अभिप्रेत है। यह स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर किन्ही संघटकों से मुक्त होगा। इसमें अनुमत परिरक्षक अन्तर्विष्ट होंगे। यह कृत्रिम मधुरकों से मुक्त, कैरामैल के सिवाय कृत्रिम रंग से मुक्त और किसी अतिरिक्त एल्कोहाल से मुक्त होगा। बोतल बंद किए जाने के पहले इसे कार्बन डाइआक्साइड से चार्ज किया जाएगा। बोतल बन्द बियर को प्रभावी रूप से पास्तेरीकृत किया जाएगा और यह कालीफाम जीवाणुओं और अन्य रोगजनक सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगी। यह निर्मल होगी और इसमें उसके प्रकार का विशिष्ट रंग, स्वाद सुगंध और फेन होगा। एल्कोहालो अंश का लेबल पर वर्णन किया जाएगा। यह मद क 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(7) '**रम**' से केवल किण्वित गन्नारस, गन्ने के शीरे और अन्य गन्ना उत्पादों से ही अभिप्राप्त अल्कोहाली आसुत अभिप्रेत है। इसमें वह स्वाद, सौरभ और अभिलक्षण होंगे जो सामान्यतया रम के माने जाते हैं और व्यवसाय में उस रूप में जाने जाते हैं और वह तलछट या किसी किस्म के निलम्बित द्रव्य से मुक्त होगी। यह स्वास्थ्य के लिए क्षतिकर किसी संघटक से मुक्त, केरामेल के सिवाय अतिरिक्तरं जक द्रव्य से मुक्त होगी। रम पर परिपक्व का लेबल लगाए जाने के समय उसका लकड़ी के वैटों या वैरलों में कम से कम दो वर्ष तक परिपाक किया जाएगा। इसके बोतल-बंद किए जाने और साधनों में पैक किए जाने के पहले बिना संस्तर के मृदु इस्पात वैटों में भण्डारकृत नहीं किया जाएगा। एथिल अल्कोहाली अंश का लेबल पर वर्णन किया जाएगा। यह मद क, 01.02.01 के नीचे की सारणी में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

क. 01.02.01 :—**एल्केहाली पेयों के विभिन्न वर्गों के लिए मानक निम्न प्रकार होंगे**

क्र०सं०	लक्षण	अपेक्षाएं						
		देशी स्प्रिट	ब्रांडियां	वोदका	व्हिस्कियां	जिन	बियर	रम
1	कुल सिड ; प्रतिशत (भा०/आ०) अधिकतम	——	1.0	0.0005	0.02	1.5	—	—
2	कुल भस्म ; प्रतिशत (भा०/आ०) अधिकतम . . .	—	0.02	—	0.02	—	—	—
3	वाष्पशील अम्ल जैसे ऐसिटिक अम्ल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) अधिकतम	100 ग्रा०	50 ग्राम	2 ग्रा०	20 ग्रा०	—	—	50 ग्रा०
4	एस्टर, एथिल एसिटेट के रूप में (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) (न्यूनतम)	10 ग्रा०	अंगूर ब्रांडी 20 ग्राम० ब्रांडी सम्मिश्रित ब्रांडी 8 ग्राम०	10 ग्राम०	माल्ट व्हिस्की 20 ग्रा० व्हिस्की सम्मिश्रित व्हिस्की 8 ग्रा०	—	—	10 ग्रा०
5	उच्चतर एल्कोहाल, एमिल एल्कोहॉल के रूप में (परिशुद्ध ऐल्कोहॉल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) अधिकतम	300 ग्रा०	30 से 300 ग्रा०	अधिकतम 0.03	30 से 300 ग्रा०	अधिकतम 50 ग्रा०	—	अधिकतम 300 ग्राम
6	ऐल्डिहाइड, ऐसीट ऐल्डिहाइड के रूप में (परिशुद्ध एल्कोहल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) अधिकतम	45 ग्रा०	60 ग्रा०	2 ग्रा०	45 ग्रा०	20 ग्रा०	—	45 ग्रा०

7	परफ्यूरल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) अधिकतम	0.5 ग्रा०	5 ग्रा०	—	12 ग्रा०	—	—	12 ग्रा०
8	ताम्बा (CU के रूप में) भाग प्रति 10 लाख अधिकतम	10	10	10	10	10	—	10
9	कुल अम्ल, टारटारिक अम्ल के रूप में (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लिटर के रूप में अभिव्यक्त) अधिकतम	100 ग्रा०	—	—	—	—	—	160 ग्रा०
10	मैथिल एल्कोहाल	(नीचे विहित परीक्षण का पारण किया जाए)			.....			
11	एथिल एल्कोहल अश, 15° से० पर (प्रतिशत आयतन/आयतन)	—	—	—	—	—	—	2.0 से 10.0
12	पी एच	—	—	—	—	—	—	3.0 से 4.8
13	CO_2 प्रतिशत, भार/आयतन द्वारा न्यूनतम	—	—	—	—	—	—	0.3

मैथिल अल्कोहाल के लिए परीक्षण

क--1 **अभिकर्मक** :

क–1.1 फोस्फोरिक अम्ल में पोटेशियम परमैंगनेट घोल–पोटेशियम परमैंगनेट के तीन ग्राम को फोस्फोरिक अम्ल के, जिसमें भार द्वारा 89 प्रतिशत फोस्फोरिक अम्ल (H_3PO_4) हो, 15 मि०लि० और जल के 70 मि०लि० के मिश्रण में घोलिए और 100 मि०लि० बनाने के लिए उसमें पर्याप्त मात्रा में जल मिलाइए ।

क–1.2 सल्फ्यूरिक अम्ल में आक्साइलिक अम्ल घोल सांद्रित सल्फ्यूरिक अम्ल के 60 मि०लि० जल की बराबर मात्रा में सावधानी से मिलाइए और ठण्डा कीजिए । इस शीतित तनु सल्फ्यूरिक अम्ल के 100 मि०लि० में 5 ग्रा० आक्साइलिक अम्ल क्रिस्टल मिलाइए ।

क–1.3 मैजेंटा घोल, विरंजित–बेसिक मैजेंटा (रोजैनिलीन हाइड्रोक्लोराइड या फुसिन) के एक, ग्राम की जल के 600 मि०लि० में घोलिए और हिम कुण्डक में ठण्डा कीजिए । जल के 100 मि०लि० में विलयित सोडियम सल्फाइट को 20 ग्रा० मिलाइए, हिम-कुण्डक में ठण्डा कीजिए तथा सांद्रित हाइड्रोक्लोरिक अम्ल के 10 मि०लि० को धीरे-धीरे और लगातार विलोडन करते हुए और मिलाइए । इसे 1000 मि०लि० तक तनुकृत कीजिए ।

क–1.3.1 मैजेंटा के विरंजित घोल को प्रकाश से बचाया जाना चाहिए । यदि परिणामी घोल आविल है तो इसे निस्यदित किया जाना चाहिए, तथा यदि रंग में भूरा है तो पर्याप्त जातव चारकोल (0.2 से 0.3 ग्रा०) से हिलाया जाना चाहिए जिससे कि वह वर्णहीन हो जाए, तथा तत्काल निस्यान्दित किया जाना चाहिए । यदा कदा यह आवश्यक है कि उसमें सान्द्रित हाईड्रोक्लोरिक अम्ल का 2 से 3 मि०लि० मिला कर उसे हिलाया जाए जिससे कि अवशिष्ट कुछ गुलाबी रंग दूर हो जाए । पूर्वगामी परिष्कारों में से किसी के परिणामस्वरूप प्राप्त घोल को उपयोग के पहले रात भर रखे रहने दिया जाना चाहिए ।

क–2 **प्राक्रिया** :

क––2.1. इस पदार्थ के 0.5 मि०लि० तक जल के साथ तनुकृत कीजिए और फोस्फोरिक अम्ल में पोटेशियम परमैंगनेट घोल के 2.0 मि०लि० मिलाइए । 10 मिनट के लिए एक ओर रख दीजिए और फिर सल्फ्यूरिक अम्ल में आक्सैलिक अम्ल घोल के 2.0 मि०लि० मिलाइए । इस वर्णहीन घोल में मैजेंटा के विरंजित घोल के 5 मि०लि० मिलाइए, 15° सें० से 3° सें० के बीच के ताप पर पृथक् रख दीजिए और 30 मिनट के पश्चात् परीक्षा कीजिए ।

क-2.2. यदि पदार्थ में कोई रंग पैदा नहीं होता तो उसके बारे में यह माना जाएगा कि वह इस परीक्षा की अपेक्षा को पूरा करता है ।";

(iii) मद क. 04 में, "आटा या चावल आटा या दोनों" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्द रखे जाएंगे, अर्थात्

"आटा, चावल आटा, माइलो, ज्वार या अन्य खाद्य स्टार्च या तो अकेले या संयुक्त रूप में " ;

(iv) मद क 05. 06 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :-

"क.05.06 ; 'साबुत दाल चीनी से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लूम की आन्तरिक छाल के शोषित भाग अभिप्रेत है। इसमें कोई अन्य बाहरी वनस्पति द्रव्य और रंजक द्रव्य नहीं होगा। इसमें 0.5 प्रतिशत (आ०/भा०) से अन्यून वाष्पशील तेल होगा।",

(v) मद क. 05.06.01 में, "नीस" शब्द के स्थान पर, "ब्लूम" शब्द रखा जाएगा ;

(vi) मद क. 05.06.01 के पश्चात् निम्नलिखित मद जोड़ी जाएगी, अर्थात् :—

"**क.05.06.02** 'साबुत कैसिया (तज, तेजपाल, चीनी दालचीनी)' से सिनामोनम कैशिया-ब्लूम, पर्याय सिनामोनम एरोमैटिकम सी० जी०, नीस (चीनी दालचीनी या सिनामोनम बरमेनियाईनीस और एप्ल ब्लूम (कैशिया बेरा) या सिनामोनम तमाले नीस और एबर्न (भारतीय कैसिया लिगनिया) की छाल के शोषित भाग अभिप्रेत हैं। इसमें कोई अन्य बाहरी वनस्पति द्रव्य या रंजक द्रव्य नहीं होगा।" ;

(vii) मद क. 05.11.01 में, "वाष्पशील तेल" प्रविष्टि के सामने, "4.0 प्रतिशत (आ०/भा०) से अन्यून" शब्दों, अंक और कोष्ठकों के स्थान पर, "1.0 प्रतिशत (आ०/भा०) से अन्यून" शब्द, अंक और कोष्ठक रखे जाएंगे ;

(viii) मद क. 05.21 के पश्चात् निम्नलिखित मदें जोड़ी जाएंगी, अर्थात् :—

"**मद क. 05.21**—'**मिश्रित मसाला (साबुत)**' से सुरभित जड़ी बूटी समूह के स्वच्छ, शुष्क और अदूषित मसालों तथा बीजों, जैसे काली मिर्च, दालचीनी, लोंग, धनिया, इलायची, मिर्च, जीरा, मैथी, लहसुन, अदरक, सरसों, खसखस, हल्दी, जावित्रि, जायफल, करी पत्तियां, सफेद मिर्च, केशर, सौंफ, प्याज, गोलापरी और खाद्य तिलहन को मिश्रित कर अभिप्राप्त मसाला अभिप्रेत है। बाह्य द्रव्य का अनुपात भार द्वारा 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा जिसमें से अकार्बिक द्रव्य 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

क. 05.21.02—'मिश्रित मसाला (पाउडर)' से सुरभित जड़ी बूटी समूह के स्वच्छ, शुष्क और अदूषित मसालों तथा बीजों जैसे काली मिर्च, दालचीनी, लौंग, धनिया, इलायची, मिर्च, जीरा, मेंथी, लहसुन, अदरक, सरसों, सौंफ, खसखस, हल्दी, जावित्रि, जायफल, करी पत्तियां, सफेद मिर्च, प्याज, गोलागरी और खाद्य तिलहन को पीसकर अभिप्राप्त पाउडर अभिप्रेत है। यदि

खाद्य नमक मिलाया जाए तो उसका अंश शुष्क आधार पर भार द्वारा 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :—

तनु हाइड्रोक्लोरिक में अविलय भस्म	"शुष्क आधार पर भार द्वारा 2 प्रतिशत से अनधिक शुष्क आधार पर 10 भाग प्रति दस लाख से अनधिक ।" ;

(ix) मद क. 07.01 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएंगी, अर्थात् :—

"क.07.01—इक्षु शर्करा, गन्ना, चुकन्दर मूल आदि से अभिप्राप्त क्रिस्टलित शर्करा है और उसके अन्तर्गत गुड़ से प्राप्त परिष्कृत उत्पाद भी आता है। यह लोह चूर्ण और अन्य बाह्य द्रव्य से युक्त होगी। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगी :—

सुक्रोज	99.5 प्रतिशत से अन्यून।
आर्द्रता	0.05 प्रतिशत से अनधिक।
सल्फर डाइआक्साइड . .	70 भाग प्रति दस लाख से अनधिक।

मिश्री (ताड़ और ईख) क्रिस्टलित शर्करा जो निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगी ।

सुक्रोज	98.0 प्रतिशत से अन्यून।
कुल भस्म	0.4 प्रतिशत से अनधिक ।

(x) मद क. 07.01.01 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :—

"क. 07.01.01 'परिष्कृत शर्करा' से ईख या चुकन्दर के रस से प्राप्त शर्करा अभिप्रेत है। यह क्रिस्टलित सफेद, वर्णहीन, मैल और अन्य बाह्य द्रव्य से रहित होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी—

सुक्रोज	99.80 प्रतिशत से अन्यून।
आर्द्रता	0.05 प्रतिशत से अनधिक।
अपचायी शर्करा	0.03 प्रतिशत से अनधिक।
सल्फर डाइआक्साइड .	70 भाग प्रति दस लाख से अनधिक।";

(xi) मद क. 07.06 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :—

"क. 07.06—'घन शर्करा' से परिष्कृत क्रिस्टलित शर्करा से विनिर्मित घन या घनाभ खण्डकों के रूप में शर्करा अभिप्रेत है। यह रंग में सफेद, मैल और बाह्य संदूषण से रहित होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :—

सुक्रोज . . .	भार द्वारा 99.8 प्रतिशत से अन्यून।
आर्द्रता . . .	भार द्वारा 0.15 प्रतिशत से अनधिक ।

अपचायी शर्करा, निर्जल डैक्सट्रोस के रुप में अभिव्यक्त।	भार द्वारा 0.03 प्रतिशत से अनधिक
कुल भस्म . . .	भार द्वारा 0.03 प्रतिशत से अनधिक
सल्फर डाइआक्साइड . .	70 भाग प्रति दस लाख से अनधिक।";

(xii) मद क-07.09 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :-

"क० 07.09 - 'हिमन शर्करा' से परिष्कृत शर्करा या निर्यात कटाइ (प्लांटेशन ह्वाइट) शर्करा को खाद्य स्टार्च सहित या उसके बिना पीसकर विनिर्मित शर्करा अभिप्रेत है। यदि खाद्य स्टार्च मिलाया गया हो तो वह शर्करा में एक समान मिलाया हुआ होगा। यह सफेद पाउडर के रूप में, मैल और किसी अन्य बाह्य द्रव्य से रहित होगा। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरुप होगा :--

(आर्द्रता रहित) स्टार्च और सुक्रोज का योग .	भार द्वारा 99.01 प्रतिशत से अन्यून
आर्द्रता .	शुष्क आधार पर भार द्वारा 0.80 प्रतिशत से अनधिक।
अपचायी शर्करा, निर्जल डैक्सट्रोस के रुप में अभिव्यक्त	शुष्क आधार पर भार द्वारा 0.06 प्रतिशत से अनधिक
स्टार्च	शुष्क आधार पर भार द्वारा 5.0 प्रतिशत से अनधिक।"

(xiii) मद क-08.03 के पश्चात् निम्नलिखित मद जोड़ी जाएगी, अर्थात् :—

"क० 08.04 - 'विलेय काफी पाउडर' : ताजी भूनी हुई और पीसी हुई शुद्ध काफी फलियों से प्राप्त काफी पाउडर अभिप्रत है। यह सुप्रवाही पाउडर के रुप में होगा जिसमें काफी का रंग, स्वाद और सुबास अभिलक्षण होंगे। यह अपद्रव्यों से मुक्त होगा और इसमें चिकोरी या कोई अन्य मिलाए हुए पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरुप होगा :—

आर्द्रता . . .	3.5 प्रतिशत से अनधिक
कुल भस्म शुष्क आधार पर .	15.0 प्रतिशत से अनधिक
कैफीन अंश . . .	शुष्क आधार पर 2.8 प्रतिशत से अन्यून
उबलते जल में विलेयता	सामान्य रुप से हिलाने से 30 सैकण्ड में सहज ही घुल जाता है
शीतल जल में 60+2° सें० में विलेयता . . .	सामान्य रुप से हिलाने से तीन मिनट में विलेय।";

(xiv) मद क-11.01.05 के पश्चात् निम्नलिखित मद जोड़ी जाएगी, अर्थात् :-

"क०.11.01.05 में मिश्रित द्रव्य' से गाय, भैंस, भेड़, बकरी या किसी अन्य दुधार पशु के दुग्ध का सम्मिश्रण अभिप्रेत हैं जो इनमें से किन्हीं भी

दुग्धों का ऐसा सम्मिश्रण जो तैयार कर लिया गया है, होगा तथा मद क० 11.01.11 के नीचे की सारणी में दिए गए मानक के अनुरूप होगा।" ;

(xv) मद क–11.01.06 में, "या दोनों का सम्मिश्रण" शब्दों के स्थान पर, "या भेड़ दुग्ध या बकरी दुग्ध या इन दुग्धों में से किन्हीं का सम्मिश्रण" शब्द रखे जाएंगे;

(xvi) मद क–11.01०11 में, सारणी में,

(क) स्तंभ 1 में "गाय दुग्ध" मद के सामने, स्तंभ 5 में, "8.5" अंकों के स्थान पर, जहां भी वे आते है, "8.3" अंक रखे जाएंगे ;

(ख) मद "मानकीकृत/या मिश्रित दुग्ध" और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर, निम्नलिखित मद और प्रविष्टियां रखी जाएंगी, अर्थात्, :—

1	2	3	4	5
"मिश्रित दुग्ध	कच्चा, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, स्वादित और विसंक्रमित	अखिल भारत	4.5	8.5
मानकीकृत दुग्ध	पास्तेरीकृत उबाला हुआ स्वादित और विसंक्रमित	अखिल भारत	4.5	8.5"

(ग) स्तंभ 1 में मद "पुनर्मिश्रत दुग्ध, टोनित दुग्ध और द्विगुण टोनित दुग्ध" के सामने स्तंभ 2 में, प्रविष्टि के स्थान पर निम्नलिखित शब्द रखे जाएंगे, अर्थात्:—

"पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुस्वादित विसंक्रमित",

(xvii) मद क–11.02.08 में, "उत्पाद में 10.0 प्रतिशत दुग्ध वसा, 3.5 प्रतिशत प्रोटीन और 36.0 प्रतिशत कुल पिंड होंगे सिवाय इसके कि जब पूर्वोक्त निर्मितियों में से किसी में फल या गिरी या दोनों हो तब दुग्ध वसा का अंश उसी अनुपात में कम किया जा सकेगा किन्तु भार द्वारा 8.0 प्रतिशत से न्यून नहीं होगा" शब्दों और अंकों के स्थान पर,

"उत्पाद में 10.0 प्रतिशत दुग्ध, वसा 3.5 प्रतिशत प्रोटीन और 36.0 प्रतिशत कुल पिंड होंगे" शब्द और अंक रखे जाएंगे;

(xviii) मद क–11.02.10 में, "8.0" और "26.0" अंकों के स्थान पर क्रमशः "7.5" "25.0" अंक रखे जाएंगे;

(xix) मद क–11.02.11 में,—

(क) "अनुमत सुवास" शब्दों को "परिष्कृत लैक्टोज़" और "कैल्शियम क्लोराइड" शब्दों के बीच में जोड़ा जाएगा ;

(ख) "9.0" और "31.0" अंकों के स्थान पर, क्रमशः "8.9" और "28.0" अंक रखे जाएंगे;

(xx) मद क–11.02.13 मे, "26.0" अंकों के स्थान पर, "24.0" अंक रखे जाएंगे;

(xxi) मद क–11.02.14 में, "ऐसे परिवर्धन की घोषणा लेबल पर की जाने की आवश्यकता नहीं है" शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित शब्द जोड़े जाएंगे, अर्थात्:—

"परिक्षेपणता को उन्नत करने के लिए, इसमें 0.5 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक लेसिथिन हो सकेगी":

(xxii) मद क–11.02.14, क–11.02.15, क–11.02.16 और क–11.02.18 में,—

"विलेयता सूचकांक (अधिकतम)", "15.0 मि०लि०" और "2.0 मि०लि०" शब्दों, कोष्ठकों और अंकों के स्थान पर, जहां भी वे आते हों, क्रमशः "विलेयता प्रतिशत (न्यूनतम)", "85.0" और "98.5" शब्द, कोष्ठक और अंक रखे जाएंगे;

(xxiii) मद क–11.02.18 में, "भस्म 0.01 प्रतिशत से अनधिक तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय" शब्दों का लोप किया जाएगा;

(xxiv) मद क–11.02.21, सारणी में, स्तंभ 6 में, "0.3" अंकों के स्थान पर, जहां कहीं भी वे आते हों, "0.5" अंक रखे जाएंगे;

(xxv) मद क–15 में, अंत में निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात्:—

"परन्तु 2 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक ऐलुमिनियम सिलिकेट को, नमक में प्रति-पिंडक के रूप में मिलाया जा सकेगा तथा उस दशा में जल में अविलेय द्रव्य 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा और सोडियम क्लोराइड 97 प्रतिशत से न्यून नहीं होगा;।"

(xxvi) मद क-16.12 में "न्यूनतम कुल विलेय पिंड 15.0 प्रतिशत से कम नहीं होगें" शब्दों के पश्चात निम्नलिखित परन्तुक जोड़ा जाएगा, अर्थात :—

"परन्तु मिर्च सास की दशा में, न्यूनतम कुल विलेय पिंड 10 प्रतिशत से अन्यून होंगे।";

(xxvii) मद क-17 में "खाद्य तेल" शब्दो के पश्चात निम्नलिखित शब्द जोड़े जाएंगे अर्थात् :—

"नीचे सूचीकृत तेलों से भिन्न तेलों का खाद्य तेलों के रूप में उपयोग नहीं किया जाएगा";

(xxviii) मद क-17.05 में,—

(क) "यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा," शब्दों के स्थान पर "यह परिष्कृत होगा और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा" शब्द रखे जाएंगे ;

(ख) "(ङ०) मुक्त वसा अम्ल के रूप में के सामने "2.0" अंकों के स्थान पर, "3.0" अंक रखे जाएंगे ;

(xxix) मद क-17.14 में, "(ग) आयोडीनमान" के सामने "110 से 128" अंकों और शब्दों के स्थान पर, "103 से 128" अंक और शब्द रखे जाएंगे ;

(xxx) मद क-17.16 के पश्चात निम्नलिखित मदें जोड़ी जाएंगी, अर्थात् :

"क-17, 17-तरबूज बीज तेल–तरबूज बीज तेल से तरबूज–साइट्रेलस वल्गारिस ग्रेडफेयर कुकुरबिटा सिया के फलों के स्वच्छ अक्षत बीजों से निकाला गया

तेल अभिप्रेत है । यह साफ विकृतगंधिता, अपमिश्रकों, तलछट, निलम्बित या अन्य बाहरी द्रव्य प्रथककृत जल, अतिरिक्त रंजक और सुवासक पदार्थों और खनिज तेल से मुक्त होगा !

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरुप होगा :—

(क) आर्द्रता और अविलेय द्रव्य 0.25 प्रतिशत से अनधिक

(ख) ब्यूटिरो-रिफ्रेक्टो-मीटर 40° से० पर पाठ्यांक 55.9—66.4

(ग) साबुनीकरणमान . . 190-198

(घ) आयोडीनमान . . 115-125

(ङ) मुक्तवसा अम्ल . . 3.0 प्रतिशत से अनधिक (ओलिक अम्ल के रूप मे)

(च) असाबुननीय द्रव्य . . . 1.5 प्रतिशत से अनधिक

क-17.18 सूरजमुखी तेल : से हैलिएैन्थस ऐनुअसोलिन फार्म कंपोजिटी पौध की अच्छी क्वालिटी की सूरजमुखी सीड केक से विलायक निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा अथवा चीजों से निष्पीडन की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ और विकृतगंधिता, तलछट, निलम्बित या अन्य बाहरी प्रथककृत तेल अतिरिक्त रंजक और सुवासक पदार्थों, खनिज या अन्य तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :—

(क) ब्यूटिरो-रिफ्रेक्टो-मीटर 40° से० पर पाठ्यांक 57.1 से 84.5

(ख) साबुनीकरणमान . . 188-194

(ग) आयोडीन मान . . 100-140

(घ) असाबुननीय द्रव्य . . 1.5 प्रतिशत से अनधिक

(ङ) मुक्त वसा अम्ल, ओलिक अम्ल के रूप में 0.5 प्रतिशत से अनधिक।";

(xxxi) मद क-18.01 में, "5 खण्ड प्रति कि० ग्रा०" शब्दों और अंक के स्थान पर, "2 खण्ड प्रति कि० ग्रा०" शब्द और अंक रखे जाएंगे ;

(xxxii) मद क-18.07, में "वेफर बिस्कुटों से भिन्न बिस्कुट, मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या खाद्य नमक या टेबल बटर या देशी मक्खन या मार्जरीन या घी या उनके मिश्रण से बनाये जाएंगे।" शब्दों के स्थान पर, "वैफर बिस्कुटों से भिन्न बिस्कुट, मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल बटर या देशी मक्खन या मार्जरीन या घी या उनके मिश्रण और खाद्य नमक से बनाए जाएंगे।" शब्द रखे जाएंगे :,

(xxxiii) मद क-18.12 में,—

(क) "मिलाए गए रंग" शब्दों का लोप किया जाएगा ;

(ख) "इसमें कोका पाउडर अन्तर्विष्ट हो सकेगा" शब्दों के स्थान पर "इसमें कोका पाउडर और प्राकृतिक रंजक द्रव्य अन्तर्विष्ट हो सकेंगे" शब्द रखे जाएंगे ;

(XXXIV) मद क-18.13 में, "एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित)" प्रविष्टि के सामने, "2.0" अंकों के स्थान पर "8.0" अंक रखे जाएंगे ;

(XXXV) मद क-18.14 में, "पोटेशियम ब्रोमेट" प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित प्रविष्टि जोड़ी जाएगी, अर्थात् :—

"सोडियम स्टीरोय 1-2 लैक्टाइलेट कैल्शियम स्टीरोय 1-2 लैक्टाइलेट एकल या सम्मिश्रण रूप में)	0.5 प्रतिशत से अनधिक"

[सं० पी० 15013/1/75—पी० एच० (डी एण्ड एस एस)]

श्रावण कुमार, संयुक्त सचिव ।

PRINTED BY THE GENERAL MANAGER, GOVERNMENT OF INDIA PRESS, MINTO ROAD, NEW DELHI AND PUBLISHED BY THE CONTROLLER OF PUBLICATIONS, DELHI, 1976